 Tél : +3287/88.01.77 Fax : +3287/88.19.60 Email : georges@rensonnetsa.be	FICHE TECHNIQUE	Crée le 15/05/2018 Date de révision : Version : 001 Nombre de pages : 4

1. INFORMATIONS GENERALES

Fraises massepain : colorant rouge en surface et garnie d'une feuille en plastique.

2. INGREDIENTS

INGRÉDIENTS À MENTIONNER SUR VOTRE EMBALLAGE

Tous les ingrédients et additifs (par ordre décroissant de poids)

Massepain : Ingrédients: sucre, AMANDES (40%), stabilisant : sorbitol - invertase, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, conservateur (E200), colorant(E120).

ORIGINE DES INGREDIENTS

Matière première	%		Origine	N° Annexe	Remarques
COMPOSITION PATES D'AMANDES					
SUCRE	54		BELGIQUE HORS EUROPE		Sucre cristallisé issu de betteraves sucrières Sucre cristallisé issu de cannes à sucre
AMANDES	40		ESPAGNE/USA		
SORBITOL	2.8		BELGIQUE		Stabilisant
SIROP DE GLUCOSE	1.8		BELGIQUE		
SIROP DE SUCRE INVERTI	1.2		BELGIQUE		
CONSERVATEUR E200	0.5 mg /kg		BELGIQUE		Acide sorbique
INVERSTASE	<1mg/kg		BELGIQUE		Stabilisant
COLORANT E120	<1mg/kg		BELGIQUE		COCHENILLE : COLORANT NATUREL

3. ALLERGENES

\+ L'article contient la substance nommée (comme ingrédient) ou peut contenir la substance nommée (carry-over).

\- Absence de la substance nommée (selon la recette)

? Il y a insuffisant de données connues pour pouvoir diviser en + ou – OR l'article contient que des traces de la substance

	Allergène (EC Directive)	**+/-/?**
1	Lait en ses dérivés (poudre de lait, protéines de lait, caséine, …)	-
2	Lactose	-
3	Œuf de poulet	-
4	Protéine de soja	-
6	Gluten	-
7	Froment et dérivés	-
8	Seigle	-
12	Poisson	-
13	Crustacés	-
18	Noix (amandes)	+
19	Huile de noix	-
20	Cacahouète	-
21	Huile d'arachide	-
22	Sésame	-
23	Huile de Sésame	-
25	Sulfites (E220 → E227)	-
32	Céleri	-
36	Moutarde	-

4. COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Valeur nutritionnelle moyenne par	***100g***
Energie	1909 KJ / 457 kcal
Matière Grasse	17,6 g
- *Dont acides gras saturés*	1,3
Glucides	63,9
- *Dont sucres*	49,9
Fibres alimentaires	2.8 g
Protéines	9,3 g
Sel	<0,01g

5. CONSERVATION

- Durée de conservation :
    - Garanti 6 mois à la livraison
- Condition de conservation :
    - Avant ouverture : Dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière et de variations importantes de température
    - Après ouverture : bien refermer l'emballage

6. CONDITIONNEMENT

POIDS, DIMENSIONS

+/- 20 g la fraise

CONDITIONNEMENT

En vrac par carton de 1.2 kg

CODE DOUANIER

17409099

7. ETIQUETAGE

L'étiquetage est conforme aux directives en vigueur et reprend :

- Les ingrédients
- La date de péremption
- La dénomination du produit
- Un numéro code barre EAN13 et sur demande le code EAN 128
- Les coordonnées de l'entreprise
- Le sigle affiliation FOST PLUS
- Le poids net du produit

8. ANALYSE Physico-chimiques – BACTERIOLOGIQUE

L'analyse comprend les paramètres suivants :

- Dosage des colorants (spectrophotométrie ou chromatographie liquide)
- Détermination quantitative des colorants
- Humidité (gravimétrie)
- Acide sorbique (chromatographie liquide)
- Germes mésophiles aérobies
- Coliformes totaux
- Moisissures
- Enterobacteriaceae : non concerné

9. AUTRES CARACTERISTIQUES

9.1 Déclaration OGM

Le produit et ses ingrédients :

- ne contient pas d'OGM
- ne sont pas produit au départ d'OGM du matériel génétiquement modifié

9.2 Détection métal

- Fe 1,5 mm - Non-Fe 2,0 mm - Inox (SST) 3,0 mm

9.3 Ingrédients ionisés

Le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation.

10. SYSTÈME DE QUALITE

IFS Global Markets – Food – Intermediate Level

Copie : autorisation d'exploiter délivrée par l'Inspection générale des Denrées alimentaires Agence Fédérale pour la sécurité de la Chaîne Alimentaire

Copie : rapport d'inspection réalisé par AIB /VINCOTTE